

ちょっといろいろ

Nibblies

- ・ ゆで卵 お好きな塩で (トリュフ塩、ハーブ塩、燻製塩) 250-
Boiled egg choice of salt, (truffle salt, herb salt, or roasted salt) ●
- ・ 野菜と千鳥酢のピクルス 300-
Vegetables and 'Chidori vinegar' pickles
- ・ 鶏レバームース 400-
Chicken liver mousse ●○
- ・ 黒七味風味のブルスケッタ 400-
Kuroshichimi-flavor bruschetta ●
- ・ オリーブのマリネ 400-
Marinated olives
- ・ 生ハムの入ったグジェール 500-
Gougere with prosciutto ●●○
- ・ お魚のエスカベッシュ 600-
Escarbeches of fish ●●○
- ・ 海老とパプリカのアヒージョ 700-
Shrimp and paprika ahijo ●



◀ 黒七味風味のブルスケッタ
Kuroshichimi-flavor bruschetta

アレルギー食材の表示	
卵 Egg ●	小麦 Wheat ● 乳製品 Dairy Products ○ 蟹 Crab ●
海老 Shrimp ●	蕎麦 Buckwheat ● 落花生 Peanut ●
*ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。	

*写真 (画像) はイメージです。 *The prices include taxes.
*価格は全て税込のお値段です。 *The photo is illustrative purposes.

野菜いろいろ

Vegetables



▲ サーモン燻製サラダ
Smoke-dried salmon salad

- ・ スティック野菜のバーニャカウダ 550-
(1名様~2名様分)
Vegetable bagna cauda (small size) ○
- ・ スティック野菜のバーニャカウダ 950-
(3名様~4名様分)
Vegetable bagna cauda ○
- ・ グリーンサラダ 700-
Green salad
- ・ リヨン風ポテトサラダ 800-
Lyon-style potato salad ●●○
- ・ シーザー風サラダ 800-
Caesar style Salad ●○
- ・ 砂肝コンフィとキノコのサラダ 800-
Gizzards confit and mushroom salad
- ・ サーモン燻製サラダ 850-
Smoke-dried salmon salad

卵料理

Egg Dishes

- ・ オムレツ 明太子クリームソース 550-
Omelet with spiced cod roe cream sauce ●○
- ・ オムレツ バジルトマトソース 550-
Omelet with basil tomato sauce ●○
- ・ フォワグラのオムレツ きのこのソース 800-
Omelet with foie gras in mushroom sauce ●●○
- ・ ムッシュのオムライス (オムレツとケチャップライス) 750-
'Japanese old-fashioned' rice-filled omelet ●●○



▲ムッシュイとうのデミグラスソースビーフシチュー
Monsieur itoh's special demi-glace beef stew

▲ミンチカツレット ムッシュイとう風
Monsieur itoh's fried minced-meat cake

▲豚ロース肉のチーズカツレット
Pork loin cutlet topped with cheese and baked crumbs



▲ チーズフォンデュ
Creamy cheese fondue



牛肉が入ったコロッケ すき焼き風
Beef croquette sukiyaki style



▲ 海老フライ しば漬けのタルタルソース
Crispy fried shrimp-with shibazuke tartar sauce

ムッシュおすすめ京都洋食

Recommended Dishes

- ・モッツァレラチーズ入りライスコロッケ..... 550-
Rice-filled croquette with mozzarella cheese ●●○
- ・牛肉が入ったコロッケ すき焼き風..... 600-
Beef croquette sukiyaki style ●●
- ・豚ロース肉のチーズカツレット..... 800-
Pork loin cutlet topped with cheese and baked crumbs ●●○
- ・ミンチカツレット ムッシュイとう風..... 800-
Monsieur itoh's fried minced-meat cake ●●○
- ・ポークカツレット ベルン風..... 800-
Pork cutlet with ham and cheese ●●○
- ・海老フライ しば漬けのタルタルソース..... 800-
Crispy fried shrimp-with shibazuke tartar sauce ●●●●
- ・蟹のクリームコロッケ トマトソース..... 800-
Roti lamb loin with potato confit ●●●●
- ・ハンバーグステーキ デミグラスソース..... 800-
Hamburg steak demi-glace sauce ●●○
- ・チーズフォンデュ..... 950-
Creamy cheese fondue ●○
- ・ムッシュイとうのデミグラスソースビーフシチュー..... 1,200-
Monsieur itoh's special demi-glace beef stew ●
- ・ビーフカツレット デミグラスソース..... 1,500-
Beef cutlet with demi-glace sauce ●●

アレルギー食材の表示
 卵 Egg ● 小麦 Wheat ● 乳製品 Dairy Products ○ 蟹 Crab ●
 海老 Shrimp ● 蕎麦 Buckwheat ● 落花生 Peanut ●
 *ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。

*写真(画像)はイメージです。
*価格は全て税込のお値段です。

*The prices include taxes.
*The photo is illustrative purposes.



▲ エスカルゴのガーリックバター焼き
Escargot sautéed in garlic butter

▲ ラタトゥイユ
Ratatouille

鉄板メニュー Iron plate menu

・ポークステーキ 生姜風味 デミグラスソース.....1,200-
Pork steak ginger flavor demi-glace sauce ●

・鶏もも肉のグリル ガーリックソース..... 1,300-
Grilled chicken thighs, Garlic sauce ●

・ビーフステーキ デミグラスソース.....1,500~
(100g~お好みのグラムをご用意いたします)
Beefsteak, demi-glace sauce (100grams and up-can be prepared in the size of your choosing) ●

フレンチメニュー

French

・ラタトゥイユ.....550-
Ratatouille

・ガーリックトースト..... 550-
Garlic toast ●●

・ピペラード (ラタトゥイユ・生ハム・卵のオーブン焼き)..... 750-
Piperade(ratatouille, prosciutto, and oven-roasted egg)●

・エスカルゴのガーリックバター焼き.....1,000-
Escargot sautéed in garlic butter ●○

・魚のムニエル グルノーブル風..... 1,000-
Meuniere of fish Grenoble-style ●●

・コック・オ・ヴァン (鶏肉と野菜の赤ワイン煮込み) 1,200-
Stew chicken with red wine ●

・仔羊背肉のロースト ジャガイモのコンフィ添え.....1,800-
Roti lamb loin with potato confit ●

・鴨モモ肉のコンフィとシュークルルート.....2,000-
Duck confit and choucroute

*写真(画像)はイメージです。
*価格は全て税込のお値段です。

*The prices include taxes.
*The photo is illustrative purposes.

アレルギー食材の表示	
卵 Egg ●	小麦 Wheat ●
乳製品 Dairy Products ○	蟹 Crab ●
海老 Shrimp ●	蕎麦 Buckwheat ●
落花生 Peanut ●	
*ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。	



▲ ビーフステーキ デミグラスソース
Beefsteak, demi-glace sauce

デザート Dessert

・手づくりプリン..... 300-
Pudding ●○

・ガトーショコラ..... 400-
chocolate cake ●●

・氷菓取り合わせ..... 500-
Assorted Frozen dessert ○ 本日の内容はスタッフまでお尋ねください。
For other allergic ingredients, Please ask the staff.

・苺のフィアンティーヌ..... 600-
Strawberry feuillantine ●●○

・ティラミス..... 600-
Tiramisu ●●○

・丹波黒豆のきな粉のフレンチトースト アイスクリーム添え..... 750-
French toast with ice cream (with tanba kuromame kinako) ●●○